

Informationen zur Sendung vom 02.06.2026

Hackpastete im Bienenkorb

Von Ulla Scholz

Zutaten (6 Portionen)

400 g Gehacktes (halb und halb)
250 g Makkaroni
2 altbackene Brötchen
200 ml Milch
1 Zwiebel
2 Eier
3–4 Oregano-Zweige
Muskat
Salz
Pfeffer

Außerdem
Butter für die Form
Rote Spitzpaprika zum Garnieren

Zubereitung

Die Makkaroni nach Packungsanleitung kochen, abgießen und zur Seite stellen. Für die Hackmasse die Brötchen in Milch einweichen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, dann die frischen Kräuter hacken. Das Hackfleisch in eine Schüssel füllen. Die Brötchen gut ausdrücken und mit den beiden Eiern und den Zwiebel- und Knoblauchwürfelchen zum Fleisch geben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und den gehackten Kräutern würzen. Die Masse gründlich vermengen.

Eine passende Metallschüssel gründlich buttern. Am Boden und am Rand in der Höhe von zwei Zentimetern die Makkaroni anordnen (siehe Video). Etwas Hackmasse auftragen und glattstreichen. Nun die nächsten Makkaroni am Schüsselrand anlegen und wieder Hackmasse auftragen. So verfahren, bis die Masse verbraucht ist. Wieder glattstreichen und die Oberfläche spiralförmig mit Makkaroni abdecken. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Pastete in einen Topf stellen, der bis zu einem Drittel mit heißem Wasser befüllt ist. Einen Deckel auflegen und den Bienenkorb für 40 Minuten bei 180 Grad ohne Umluft im Backofen garen. Währenddessen die Tomatensauce kochen.

Anrichten

Den Hackbraten aus der Form auf eine Platte stürzen und rundum Paprikaringe anlegen. Die Tomatensauce in eine Sauciere füllen und beides auf den Tisch stellen.

Informationen zur Sendung vom 02.06.2026

Hackpastete im Bienenkorb

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Tomatensauce

500 ml passierte Tomaten
3 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt
1 Rosmarinzweig
3 frische Thymianzweige
100 ml Olivenöl
Salz
Pfeffer
Zucker

Zubereitung

Für die Tomatensauce Zwiebeln und Knoblauch schälen, anschließend würfeln. In einen passenden Topf etwas Olivenöl gießen und beides anschwitzen. Mit den Tomaten auffüllen, umrühren und mit Salz, Zucker und gemahlenem Pfeffer würzen. Die Kräuter hacken und unterheben. Alles einige Minuten leise köcheln lassen.

Der Oma-Faktor

Dieses Gericht habe ich aus einem Kochbuch der 1960er-Jahre entnommen und etwas verändert. Die Hackmasse wurde im Original nur mit Salz, Pfeffer, Muskat und einer Zwiebel gewürzt. Ich füge noch frischen Oregano und Knoblauch dazu. Das macht das Ganze etwas italienischer. Dazu passt eine Tomatensauce. Damals begann man in Ermangelung einer Sauce gerne zu einem Fertigprodukt zu greifen, das zu dieser Zeit in der Küche leider immer salonfähiger wurde.

Makkaroni waren eine der ersten Pastasorten, die im 18. Jahrhundert von Adeligen verspeist wurden. Sie galten als vornehmes Gericht mit italienischen Wurzeln. Makkaroni blieben lange ein Sammelbegriff für italienische Pasta. Noch Anfang der 1960er Jahre war diese Sorte, die aus Neapel stammt, weiter verbreitet als Spaghetti.

Heutzutage muss man etwas suchen, um im Supermarkt klassische Makkaroni aus Hartweizengrieß zu finden. Sie wurden von zahlreichen anderen Pastasorten verdrängt. Da bei uns früher aus klimatischen Gründen kein Hartweizen angebaut wurde, haben deutsche Nudelhersteller Eier zugesetzt. Hartweizen enthält viel Gluten und sorgt für Halt bei italienischen Pastasorten.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!